



Speiseplan

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü vegetarisch
Montag 13.04.2026	Rinderrahmgulasch _l mit Gabelspaghetti _{e,w,w1} Aprikosenjoghurt _{25,l}	Gebratener Wildlachs _{f,w,w1} mit Kartoffelpüree _l und Gartengemüse Aprikosenjoghurt _{25,l}	Gebackene Kartoffelpuffer _{e,w,w1} mit Kräuterquark _l Aprikosenjoghurt _{25,l}
Dienstag 14.04.2026	Möhreneintopf mit Rindfleisch _d Mangomus	Geflügelleber in Balsamico _{1,10,x} mit gebratenen Zwiebeln _{1,l} und Kartoffelpüree _l Mangomus	Gebratener Blumenkohl _{e,w,w1} mit Kartoffelpüree _l Mangomus
Mittwoch 15.04.2026	Paniertes Hähnchenschnitzel _{7,w,w1} mit Bratensoße _{w,w1} , Mischgemüse _l und Salzkartoffeln _{1,l} Apfelkompott	Gekochter Tafelspitz _d mit Meerrettichsauce _{1,10,3,d,l,w,w1,x} und Salzkartoffeln _{1,l} Apfelkompott	Grießbrei _{l,w,w1} mit zerlassener Butter _l und Zimt und Zucker Apfelmus ₃
Donnerstag 16.04.2026	Gefüllte Paprika _{e,SuG,w,w1} mit Bratensoße und Dampfreis Buttermilchdessert Limette-Zitrone _l	Gebratene Blutwurst _{2,3,SuG,w,w1} mit Sauerkraut _{2,3,SuG} und Kartoffelpüree _l Buttermilchdessert Limette-Zitrone _l	Gebackener Camembert _{l,w,w1} mit Kartoffelecken und Preiselbeeren Buttermilchdessert Limette-Zitrone _l
Freitag 17.04.2026	Seelachs gedünstet _f mit Dill-Senfsoße _{1,d,l,p,w,w1} ,Broccoli-Röschen und Salzkartoffeln _{1,l} Bohnensalat _{1,10,3,x}	Schweinskopfsülze _{2,3,7,d,p,SuG} mit Remoulade _{1,3,5,e,l,p,w,w1} mit Bratkartoffeln und Roter Bete ₅ Bohnensalat _{1,10,3,x}	Gefüllte Zucchini _l mit Petersilienkartoffeln _{1,l} Bohnensalat _{1,10,3,x}
Samstag 18.04.2026	Weißkohleintopf mit Hackfleisch _{1,d,l,SuG} Sahnepudding _l		Schwarzwurzelragout mit Pilzen _{1,10,3,d,l,w,w1,x} und Salzkartoffeln _{1,l} Sahnepudding _l
Sonntag 19.04.2026	Rinderroulade "Hausfrauen Art" _{2,3,7,p} mit Apfelrotkohl _{25,3} und Salzkartoffeln _{1,l} Mandarinenkompott		Buntes Eierfrikassee _{1,d,e,l,w,w1} mit Kartoffelpüree _l Mandarinenkompott

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 10 = geschwefelt, 2 = mit Konservierungsstoff, 25 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Süßungsmitteln, 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, f = Fisch und Fischerzeugnisse, l = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen, x = Schwefeldioxide/Sulfite